



酔うため 売るための酒ではなく 味わう酒を求めて

旭酒造株式会社



SELECTION OF HIGH QUALITY CHOCOLATE

Salon de Royal

2017年10月19日

プレスリリース
報道関係者各位

株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット

旭酒造株式会社

株式会社サロンドロワイヤル

山陽新幹線車内で、「獺祭」山田錦の米粉を使用した「おこめのどーナつ」販売開始
- 旭酒造とサロンドロワイヤルとのコラボで新山口と新大阪をつなぐドーナツが誕生 -

株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット（本社：大阪市淀川区、代表取締役社長：浮田秀輔）は、山陽新幹線車内販売（新大阪駅～博多駅間）において、獺祭×サロンドロワイヤル「おこめのどーナつ」を2017年10月25日（水）から期間限定で販売いたします。



「おこめのどーナつ」のイメージ画像

「おこめのどーナつ」は、旭酒造株式会社（本社：山口県岩国市、代表取締役社長：桜井一宏、以下「旭酒造」）の「獺祭」を造る際に出る山田錦の米粉と、株式会社サロンドロワイヤル（本社：大阪市東住吉区、代表取締役社長：前内眞智子、以下「サロンドロワイヤル」）の老舗ショコラティエとしての製造ノウハウとがコラボレーションすることで生まれました。獺祭を美味しくするため山田錦を精米した結果出てくる米粉を100%使用し、サロンドロワイヤル独自の製法を用いて、その風味はもちろんのこと、もちもちした食感が楽しめるスイーツに仕上がっています。

山口県岩国市の旭酒造と大阪市東住吉区のサロンドロワイヤルという老舗2社の強みを活かした「おこめのどーナつ」は、山陽新幹線での旅のひと時を彩り、移動の疲れを癒すスイーツとして、皆さまの思い出となればとの願いが込められた一品です。



「おこめのどーなつ」（5個入り）のイメージ画像

獺祭×サロンドロワイヤル「おこめのどーなつ」詳細

商品名	おこめのどーなつ
内容量	5個入り
販売価格	1,000円（税込）
販売期間	2017年10月25日（水）から2017年12月下旬
販売場所	山陽新幹線車内販売営業列車（新大阪駅—博多駅間）で販売
販売車種	ひかり、のぞみ、さくら、みずほ
販売者	株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット
製造者	株式会社サロンドロワイヤル
原材料（米粉）提供者	旭酒造株式会社
原材料	卵、糖類（グラニュー糖、砂糖）、上白糖（米粉）、ごま油、バター、生クリーム、はちみつ、乳等を主原料とする食品、香料、ベーキングパウダー（原料の一部に大豆を含む）

以上

[本件に関するお問い合わせ先]

株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット

総務部広報担当（松田・山西）

TEL：06-6885-3572

株式会社サロンドロワイヤル 広報窓口

E-mail: kalie.contact@glossom.co.jp